La Rémuée - Du 29/05/2023 au 02/06/2023

	_	Menu midi 5 composants	
	Lundi	Menu mur 3 composants	
	Mardi	Betteraves Bio - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR - Sauce Milanaise /Nuggets végétarien de blé - Sauce Milanaise Coquillettes Bio - , fromage râpé Edam Bio - Mousse au chocolat au lait	
	Mercredi		
	Jendi	Pastèque Lasagnes au soja Bio Tartare ail et fines herbes Fromage blanc aux fruits	
	Vendredi	Tomates - Vinaigrette au basilic Emincé de filet de poulet - Sauce basquaise /Galette végétarienne - Sauce basquaise Riz de Camargue IGP pilaf - Ratatouille Mimolette Gaufre liégeoise	

La Rémuée - Du 29/05/2023 au 02/06/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
, fromage râpé	Emmental	Lait
Betteraves Bio	Betterave	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Edam Bio	Edam	Lait
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc	Lait
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Gaufre liégeoise	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Lasagnes au soja Bio	Ail, Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Haché végetal, Huile, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Mimolette	Mimolette	Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Pastèque	Pastèque	
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille , Sel fin, Thym, Tomate	
Riz de Camargue IGP pilaf	Eau, Huile, Oignon, Riz de Camargue, Sel fin	
Sauce Milanaise	Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Poivron rouge, Tomate	Gluten
Sauce basquaise	Ail, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Ratatouille , Tomate	Gluten
Tartare ail et fines herbes	Eau	
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au basilic	Basilic, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites